

Reisfleisch

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Reis	500 g
Zwiebeln	2 Stk.
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	0.3 Pkg.
Suppenbrühe	1 Liter
Schweinefleisch	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Den Zwiebel fein hacken und in einem großen Topf mit etwas Öl goldgelb rösten. Paprizieren (den Paprika hinzugeben) und gut umrühren. Das grobwürfelige Fleisch beigegeben und anbraten. Mit Suppe aufgießen, den Reis dazugeben und zugedeckt auf kleiner Flamme 20 Minuten weich dünsten. Zum Schluss muss der Reis ganz trocken sein.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1006-Reisfleisch.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at